Nr. 2. Lwów, dnia 14. lipca 1888. Rok XXI Tom XLII.

Wychodzi w sobotę każdego tygodnia w objętości jednego arkusza.

Prenumerata wynosi wraz z przesyłką pocztową rocznie 4 złr. półrocznie 2 złr. w. a. w Państwie austryackiem.

W Rossyi rocznie 5 rubli sr. w W. Ks. Poznańskiem 3 talary

Skład główny w Krakowie u *Friedleina*, w Warszawie u *Gebethnera i Wolffa*, w Poznaniu u *Żupańskiego*.

ROLNIK

TYGODNIK
DLA GOSPODARZY WIEJSKICH
ORGAN URZĘDOWY
c. k. Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego.
Pod redakcyą:
PROF. W. TYNIECKIEGO.

Redakcya i Administracya „ROLNIKA“: Ulica Cłowa l. 3 Skład główny w księgarni *Gubrynowicza i Schmidta* przy placu katedralnym.

Inseraty zamieszczają się za opłatą 10 ct. od wiersza drobnym drukiem. Dla członków Towarzystwa gospodarskiego liczy si połowę ceny.

Manuskrypta nieumieszczone nie zwracają się. Reklamacye uwzględnia się tylko do wyjścia numeru następnego.

Na temat „SZKOŁA KLUCZNIC.“

(Dokończenie).

Najprzód zadać sobie musimy pytanie, jakich nam potrzeba klucznic i co one mają umieć?

Na to pytanie dać można mnóstwo odpowiedzi, bo rzeczywiście wymagania bywają bardzo rozmaite — inaczej też być nie może.

W jednym dworze sama pani prowadzi o tyle i tak dobrze gospodarstwo domowe, że wymagania od klucznicy zredukowane są do porządnego jej prowadzenia się, ścisłego wykonywania poleceń i wiernego pilnowania dobytku. W innym dworze wymagają od klucznicy już więcej, a są i takie dwory, gdzie klucznica powinna posiadać wszystkie przymioty, ażeby mogła zastąpić całkowicie panią nie mogącą albo nie chcącą się zająć gospodarstwem; mamy wreszcie większe folwarki, gdzie oprócz ekonoma czy administratora potrzebną jest koniecznie kobieta do zajęcia się krowiarnią, kurnikiem i kuchnią czeladną.

Zebrawszy wszelkie możliwe wymagania i zestawiwszy je razem, przekonamy się, że nam potrzeba właściwie dwóch rodzajów klucznic: niższej i wyższej kategoryi.

Zadaniem klucznicy niższej kategoryi byłoby prowadzić gospodarstwo na folwarku, na którym nie mieszka majętny właściciel. Pod jej dozorem i odpowiedzialnością byłaby więc mleczarnia, chlewy z wypasaną nierogacizną, kurnik i spiżarnia. Oprócz tego powinna umieć upiec dobry chleb a na kuchni znać się o tyle, żeby nietylko mogła zarządzić kuchnią czeladną, ale w danym razie mogła zgotować a przynajmniej nauczyć i skontrolować kucharkę, gotującą jedzenie dla oficyalistów wyższej kategoryi (administratora, ekonoma, pisarza itp.) i dla niej samej. Jako do zakresu spiżarni należące powinnaby umieć robić najprostsze zapasy spiżarniane jak np. solenie i wędzenie wieprzowiny, kwaszenie kapusty i ogórków, a przytem powinna się znać na uprawie powszechnie u nas na potrzeby domowe uprawianych jarzyn, z których oprócz zużycia miejscowego możnaby w niektórych okolicach mieć nawet niezłe dochody, jak np. nie mówiąc już o szparagach, z uprawy na większą skalę cebuli.

Jako niezbędne dopełnienie uzdolnienia uważam za konieczne, ażeby klucznica umiała prowadzić ściśle rachunki w powierzonym jej zakresie.

Klucznica tej kategoryi, którą nazwę k l u c z n i c ą f o l w a r c z n ą, byłaby użyteczną na większym, krowiarnię utrzymującym folwarku, gdzie oprócz jednego lub kilku oficyalistów, będących na wikcie, znajduje się większa lub mniejsza liczba sług folwarcznych czyli czeladzi, żywionych równie kosztem służbodawcy. Byłaby też wielce użyteczną w majątkach będących w dzierżawie, mających tak rozwinięte albo rozwinąć się mogące gospodarstwo kobiece, że żona dzierżawcy potrzebuje koniecznie

inteligentnej pomocy przynajmniej w grubszych, więcej nużących zajęciach.

Klucznica wyższej kategoryi, którą nazwę klucznicą dworską, powinna znać i umieć zrobić to wszystko, co klucznica folwarczna, ażeby w danym razie mogła i jej służbę pełnić. Oprócz tego jednak zakres jej wykształcenia powinien być rozszerzony o tyle, żeby w zamożnym obywatelskim domu (u właściciela dóbr lub dzierżawcy wielkiego majątku) mogła się zająć gospodarstwem domowem całkowicie lub mogła w zajęciach gospodarskich zastępować panią domu Oczywiście, że tutaj niektóre zajęcia jej (przypadające w wyłączny zakres folwarku) może odpadną, jak np. zajęcie się ogrodem, do ogrodu bowiem jest w zamożnym domu ogrodnik; zajęcie się służbą folwarczną czyli czeladzią, jeżeli dwór tak wielki, że obok folwarku tworzy osobną całość; również wypas cieląt lub tuczenie nierogacizny nie będzie zdaje się należeć do jej zakresu. Za to powinna umieć przyrządzać wymyślniejsze zapasy spiżarniane: wędliny, marynaty, konserwy, konfitury, nalewki itp., znać się na kucharstwie o tyle, żeby mogła kontrolować kucharkę lub kucharza, a nawet żeby umiała się zająć wypiekaniem ciast np na Święcone. Bielizna należałaby także do jej zakresu.

Z wyliczenia zajęć klucznic obu kategoryi widać, ze zakres działalności tychże jest nietylko bardzo ważny ale i rozległy, z czego wynika, że nauka nie jest ani łatwą, ani może się rychło dopełnić.

Mógłby kto powiedzieć, że dawne klucznice bez szkół były dobre, na to odpowiemy, że i tamte nie obywały się bez nauki, ale owszem, nauka ich bywała nietylko gruntowną ale i bardzo długą. Nauka klucznicy, a nie zapominajmy i pani domu, gospodyni, rozpoczynała się prawie od chwili, gdy dziewczynka podrosła o tyle, że mogła być czemś użytecznem zajętą i trwała często jeszcze po wejściu w obowiązki służbowe albo w związki małżeńskie, a tę dopełniającą naukę udzielała doświadczona pani domu klucznicy, młodej mężatce zaś jakaś doświadczona matrona, matka lub babka itp. Nauka trwała więc lat kilkanaście i udzielaną była przez jak najlepszych nauczycieli, bo przez doświadczone już gospodynie i przy ciągłej praktyce.

W prawdzie nauka systematyczna prędzej czegoś wyucza, niżeli bezładna praktyka, ale pomimo tego musi być koniecznie rozłożoną na czas dłuższy lub krótszy odpowiednio do zakresu nauki i poziomu wykształcenia uczniów, a nie może być nigdy bardzo krótką chociażby już dla tego, żeby uczący się mógł nabytą wiedzę jakoś przetrawić. Tem bardziej potrzebnym jest czas dłuższy, jeżeli nauka ma być po większej części opartą na praktyce, jak właśnie w szkole klucznic.

Zastanówmy się teraz nad pytaniem, czy nauka szkolna może wyrobić dobre klucznice i jaka to ma być szkoła?

Zawodu klucznicy wyuczyć można w szkole tak samo, jak każdego innego zawodu; nie należy jednak zapominać o tym pewniku, że żadna szkoła fachowa nie wydaje odrazu mistrzów, ale tylko czeladników. Jeżeli jednak szkoła jest dobrą, natenczas daje taki stopień przygotowania, że uczniowie, jeżeli tylko mają talent, dobrą wolę i praktykę odpowiednią, w stosunkowo krótkim czasie mogą się wyrobić na mistrzów; na każden sposób prędzej, niżeliby się im to udało przy najwyższym talencie za pomocą samej tylko praktyki. To samo będzie i z klucznicami.

Jeżeli szkoła klucznic będzie dobrą, natenczas kobiety, mające talent do gospodarki i dobrą wolę poświęcenia się zawodowi klucznicy, gdy po wyjściu ze szkoły wstąpią w dobrą praktykę, albo nawet zaraz zaczną wykonywać obowiązki swego zawodu nie będą od razu mistrzyniami, ale w krótce każda z nich czy to na cudzem czy wyszedłszy za mąż na swojem gospodarstwie, potrafi bardzo dobrze poprowadzić gospodarstwo domowe, dopełniając braki doświadczeniem.

Pozostaje nam więc jeszcze pytanie, jaka to ma być szkoła klucznic?

Klucznice podzieliliśmy na dwie kategorye: niższą i wyższą czyli odróżniliśmy klucznicę folwarczną od klucznicy dworskiej. Zdawałoby się więc, że dla dwóch tych kategoryi potrzeba będzie osobnych szkół. Tymczasem tak nie jest i nawet być nie może, zważywszy, że szkoła, która miałaby wykształcać gotowe dworskie klucznice musiałaby na praktykę dysponować tak wielkimi funduszami, że ich nietylko u nas, ale ponoś nigdzie nie dadzą zwykłej szkole klucznic.

Szkoła klucznic musi być jedną dla obydwóch kategoryi, wszak znaczna część wiedzy jest wspól-

ną dla obydwóch rodzajów klucznic. Zachodzi tylko ta różnica, że gdy ze szkoły wyjść może klucznica folwarczna o tyle teoryą i praktyką szkolną wyuczona, że mogłaby zaraz objąć gospodarstwo, to klucznica drugiej kategoryi musi przebyć jeszcze dobrą praktykę, zanim będzie mogła objąć samodzielnie gospodarstwo, względnie zarząd domu. Różnica polega na tem, że wszystkiego, co leży w zakresie działalności klucznicy folwarcznej, szkoła może nauczyć nietylko teoretycznie ale i praktycznie, bo w szkole mającej rzeczywiste gospodarstwo, praktyka nie będzie podrzędną, ale główną częścią nauki, szkody zaś dla funduszu szkolnego nie będzie, produkta bowiem przy praktyce wyrabiane będą zużywane w samym zakładzie, zbywająca zaś część tychże może być z łatwością sprzedawana po cenach odpowiednich wartości. Inaczej co do specyalnego zakresu działania klucznicy dworskiej. Tutaj uczoną być może tylko teorya, bo nie mówiąc już o różnych zajęciach i obowiązkach wynikających z trybu życia na większym dworze, już przyrządzanie różnych potrzebnych tam zapasów spiżarnianych nie może być przedmiotem praktyki szkolnej, bo produkta są za kosztowne do spożycia w szkole, na sprzedaż zaś korzystną wcale nie można liczyć; potrzebaby więc na eksperymenta bardzo znacznego funduszu, a jeszcze pytanie, czy koszt na to wydany opłaciłby się istotnie nabytą nauką. Klucznica dworska musi więc koniecznie odbywać jeszcze praktykę.

Szkoła klucznic ma więc być tylko jednego ustroju, ale żeby odpowiedziała celowi, musi być istotnie dobrą.

Nie będziemy tutaj rozbierać szczegółowo, jakie nadać urządzenie szkole, jakie przedmioty i jak mają być uczone, ażeby szkoła mogła być uważana za dobrą. Zwrócimy jednak uwagę na dwa najgłówniejsze warunki, które przy założeniu szkoły klucznic powinny być dopełnione, mianowicie:

a) Szkoła klucznic powinna się opierać o gospodarstwo i

b) w szkole klucznic powinny uczyć kobiety.

Szkoła klucznic powinna się dlatego opierać o gospodarstwo a właściwie, dlatego powinna z gospodarstwem tworzyć nierozdzielną całość, ponieważ tylko wtedy odbywać się może praktyka istotnie pożyteczna, istotnie ucząca, jeżeli uczennice będą same wykonywać wszelkie w zakres ich wiedzy wchodzące prace. Jak to ma być wykonywane, nie miejsce tu roztrząsać.

Za nauczycielkami a przeciwko nauczycielom w szkole klucznic jesteśmy dlatego, ponieważ uważamy to za absurdum, ażeby mężczyźni uczyli gospodarstwa „kobiecego“. Utwierdza nas zaś w opozycyi stwierdzone spostrzeżenie, że jeżeli wyłączymy sztuki piękne, to nauczanie kobiet przez mężczyzn nie tylko nie wykazało w ogóle wielkich korzyści, ale aż nadto często doprowadza właśnie do skutków ujemnych. Tembardziej w szkole klucznic, gdzie będą wyrostki wrażliwe na wszystko złe i dobre, powinna być przyjętą zasada, że nauczać mają tylko nauczycielki, doskonale teoretycznie i praktycznie wykształcone.

Jak na teraz, nie można się spodziewać rychłego otwarcia szkoły klucznic, która jest potrzebną i mogłaby odpowiadać celowi, ale dobrym byłoby już początkiem, gdyby myśl, poruszona w Komitecie gal. Towarzystwa gospodarskiego, ażeby za stosowną opłatą oddawać uczennice na naukę paniom, słynnym z gospodarności, nie została zaniechaną. Mamy przykład zachęcający z historyi naszych szkół ziemiańskich — szkoły rolnicze i szkołę leśniczą poprzedziły szkoły i kursa prywatne — może więc prywatna nauka gospodarstwa kobiecego utoruje drogę tak pożądanej publicznej szkole klucznic. *W. Tyniecki.*

Doświadczenia z separatorem ręcznym „Lavala“.

Odkrycie machin, oddzielających śmietankę od mleka, czyli odkrycie separatorów, było nader ważnym momentem dla mleczarstwa, ułatwiając prowadzenie mleczarni i wyrób doskonałych produktów. Rozdział śmietanki od mleka polega jak wiadomo już powszechnie, na tem, że naczyniu zawierającemu mleko, nadaje się tak wielką szybkość wirową, że między cząstkami mleko składającemi a nawet mleko zanieczyszczającemi powstaje ruch niejednostajny zależny od ich ciężaru gatunkowego, przyczem najcięższe cząstki, najwodnistsze, dążą ku obwodowi naczynia, gdy zato ku środkowi wirującego naczynia, gromadzą się cząstki najlżejsze a więc tłuste czyli — po pewnym trwaniu ruchu wirowego, śmietanka gromadzi się w środku naczynia wirującego. W miarę nadpływania nowych ilości mleka odpływa odpowiednio urządzonemi rurkami śmietanka i jednocześnie inną rurką odtłuszczone i nierozpuszczalnych zanieczyszczeń pozbawione mleko.

Ruch wirowy czyli obrót naczynia (bębna) mleko roz-

dzielane obejmującego, musi być jak łatwo pojąć bardzo szybki i jednostajny i dlatego pierwotne separatory Lavala i inne poruszone były siłą parową albo kieratową. Dopiero od niedawna pojawiły się ręczne separatory Lavala, mianowicie w r. 1886 nadesłał Laval na wystawę rolniczą w Stockholmie dwie formy, z których jeden separator z bębnem stojącym rozdzielał 100, drugi z bębnem leżącym rozdzielał 150 kg. mleka na godzinę. Do tych dwóch przybył w roku zeszłym najmniejszy, nazwany „Baby separator“, który w godzinie rozdzielić może 55 kg. czyli prawie tyle litrów mleka na śmietankę i mleko zbierane.

Rozmiary i urządzenia tego ostatniego separatora jest tego rodzaju, że wprawdzie nie dziecko, ale każda miernie silna kobieta a nawet młody chłopak wystarczy do nadania mu potrzebnego obrotu. Żeby robotnik nie wytężał się za nadto i obrót nie szedł niejednostajnie, potrzeba jak przy wszystkich ręcznych machinach ludzi na zamian.

Pożyteczność separatorów polega na tem przedewszystkiem, że umożliwia szybkie oddzielanie wielkich ilości słodkiej śmietanki, która czy to podstana (nadkwaszona) czy zaraz użyta do wyrobu masła, wykazuje nietylko lepszy w ogóle produkt, ale daje go też więcej, niżeliby się go otrzymywało przy najstaranniejszem zbieraniu ręcznem. Przybytek masła podają na 0·5 do 1%, co już w jednym roku zrobi na dochodzie z krowy pojedyńczej nadwyżkę wynoszącą parę guldenów.

Gdy separatory parowe lub kieratowe nadają się tylko dla wielkich przedsiębiorstw mleczarskich, a nawet większe ręczne odpowiednie są tylko dla wielkich gospodarstw, to „Baby separator“ nadaje się doskonale dla gospodarstw mniejszych nie operujących odrazu setkami kilogramów czyli litrów mleka.

Uznając ważność separatorów ręcznych dla gospodarstw wiejskich, redakcya „*Gospodarza i przemysłowca*“ podnosiła kilkakrotnie ich zalety, opierając się, jak i my to czynimy, na podstawie obcych doświadczeń i sprawozdań. Żeby sprawdzić, o ile dla stosunków polskich separatory będą korzystne, chcąc zresztą poznajomić szersze koła z ich użyciem, zarządziła próbę w samej Warszawie z separatorem ręcznym Lawal'a. Wprawdzie nie nazwała, z jakim to separatorem robiono próbę, ale sądząc po użytej sile do obrotu i po wydatności pracy w godzinie, sądzimy, że próbie poddany był „Baby Separator“.

O przebiegu próby mówi redakcya (nr. 26. z 30 czerwca b. r.)

— „Nie zadawalniając się tem jednak i pragnąc na miejscu stwierdzić rzeczywistą wartość separatorów ręcznych i ich praktyczność,skorzystaliśmy z grzeczności W-go Piotra Narbuta, właściciela dóbr Bortkuniszki, który sprowadziwszy za pośrednictwem redakcyi „Gospodarza i Przemysłowca“ jeden taki separator udzielił go chętnie do przeprowadzenia szczegółowych, ścisłych prób i doświadczeń, a zarazem do umieszczenia na odbytej właśnie wystawie inwentarzy w Warszawie. To też w naszym pawilonie redakcyjnym wszyscy interesujący się tem ziemianie mogli się naocznie przekonać o łatwości użycia i pożyteczności tego przyrządu, pozwalającego spodziewać się, że gospodarstwo nabiałowe u nas wejdzie przy jego zastosowaniu, na zupełnie nowe tory. W obec tego na tem miejscu mamy zamiar dać szczegółowe sprawozdanie ze ściślejszych doświadczeń i analiz, jakie przeprowadzone zostały w redakcyi, przy współudziale p. Staniszewskiego.

Separator przymocowanym został na zwyczajnym dębowym stole, czterema śrubkami, dostarczonemi przez fabrykę.

Sprowadzono dla wykonania próby mleko wprost od krowy pochodzące, z mleczarni posiadającej własne krowy w Warszawie. Przed wlaniem mleka do separatora, po dokładnem wymieszaniu, odlano oddzielnie małą cząstkę mleka dla wykonania ścisłej analizy i oznaczenia ilości tłuszczu w tem mleku przed separowaniem.

Ponieważ mleko, skutkiem półgodzinnego blisko transportu ostygło, ogrzano je przeto za pomocą wstawienia puszki blaszanej z gorącą wodą, do temperatury 35° C., to jest do stanu, w jakiem wychodzi z wymienia. Po dopełnieniu tego, wlano część mleka do zbiornika separatora, i puszczono machinę w ruch. Do poruszania korbą użyty został chłopak wyrostek 18-letni, który poprzednio przyuczonym został do jednostajnego obracania korby i dość ścisłego zachowania przepisanej ilości, 40 obrotów na minutę.

Z początku opór jaki przedstawia machina, jest dość ciężki, poruszanie korby wymagało pewnego natężenia ze strony chłopca. Po 2—3 minutach jednak kiedy bęben seperatora wprawiony już został w szybki ruch, opór zmniejszył się tak znacznie, że chłopak już bez najmniejszego wysiłku korbą obracał i raczej za wielką, niż za małą ilość obrotów wykonywał. Kiedy już ilość obrotów była zupełnie normalną, otworzono kran i puszczono strumień mleka ze zbiornika, obserwując na zegarku chwilę rozpoczęcia tej czynności. Wkrótce, skoro tylko bęben separatora napełnił się mlekiem, rurkami odpływowemi poczęły ściekać jedną, mleko już odtłuszczone, drugą śmietanka. Cała do próby użyta ilość mleka wynosząca 2 garnce, została odtłuszczona w ten sposób w ciągu 9 ciu minut czasu. — Kiedy wreszcie mleka w zbiorniku zabrakło, puszczono w dalszym ciągu do seperatora około dwóch kwart mleka już odtłuszczonego, aby wydobyć zeń resztę śmietanki, zawartej w ostatniej porcji mleka, wypełniającej separator. Po dokładnem odmierzeniu okazało się że z dwóch garncy, czyli ośmiu kwart mleka, otrzymano $6^3/_4$ kwart mleka odtłuszczonego i $1^1/_4$ kwart śmietanki słodkiej, czyli ilość otrzymanej śmietanki, wynosiła 15% świeżego mleka, resztę zaś, 85% stanowiło mleko zbierane.

Śmietanka posiadała piękną żółtą barwę i smak słodki nader delikatny i miły. Mleko zbierane, zaraz po wyjściu z separatora, było mocno spienione, dopiero w kilka minut kiedy piana na wierzch się wydobyła, można było już na oko osądzić, jak odtłuszczenie musi być dokładne, gdyż barwa jego była aż zielonkawa, mocno wodnista, pomimo to, smak miało bardzo dobry, słodki, niewiele różniący się od smaku mleka świeżo udojonego.

Na tem zakończyła się na razie próba praktyczna, w redakcyi wykonana. Stwierdziła ona, że użycie separatora jest nader łatwe i że nowy ten przyrząd, odpowiada wszelkim wymaganiom. Zbudowany jest o ile widać, mocno i trwale nawet przy zwyczajnej u nas, nie zbyt inteligentnej obsłudze,

może być bez obawy używany. Ponieważ w ciągu 9-ciu minut, odtłuszczono na nim 8 kwart, czyli 2 garnce, przeto w ciągu godziny przerobić może Baby-separator co najmniej około 14 garncy, czyli 52 kwart mleka.

Pozostało jeszcze do przeprowadzenia ścisłe zbadanie dokładności stopnia odtłuszczenia mleka przy użyciu tego separatora. Pracę tę wykonał za pomocą analizy chemicznej p. T. Staniszewski. Okazało się, że mleko przed separowaniem zawierało w sobie 3.37% tłuszczu, odpowiadało więc zupełnie średniej przeciętnej normie w większych oborach. W mleku zaś odtłuszczonem, znaleziono tylko 0.04% tłuszczu. Odtłuszczenie więc było zupełnie dokładne i nie przedstawiało nic do życzenia.

Rezultat ten, w porównaniu ze zwyczajnemi u nas metodami obchodzenia się z mlekiem, okazuje się nader świetnym, jeżeli zważymy, że przy zbieraniu śmietany zwykłym sposobem, pozostaje w mleku 1,00%, często nawet jeszcze więcej tłuszczu. Korzyść więc, jaką z zastosowania separatora w praktyce można osiągnąć, jest bardzo znaczna, gdyż znaczy to, że z każdych 100 kwart, czyli 25 garncy mleka, uzyskać można tym sposobem na pewno o 2 funty masła więcej. Że zaś masło jest przytem bez porównania lepsze i lepiej spieniężyć go można, nie ulega żadnej kwestyi i nie potrzebuje żadnego dowodzenia.

Na podstawie tych danych, śmiało możemy zalecić ziemianom naszym separatory ręczne, jako wyborne machiny, które z pewnością w każdem gospodarstwie nabiałowem, już w bardzo krótkim przeciągu czasu, zwrócą koszta na ich zakupno wyłożone, i przyczynią się do stałego, znacznego zwiększenia dochodu z gospodarstwa nabiałowego". --

---

Wiadomości z Oddziałów.

Zgromadzenie członków Oddziału lwowskiego w Dublanach.

Dnia 10 czerwca 1888 odbyło się wedle uchwalonego programu zgromadzenie członków lwowskiego Oddziału gal. Towarzystwa gospodarskiego. Przebieg obrad nie trwał długo, gdyż chodziło głośnie o czas na oględziny, połączone z uwagami pouczającemi pp. dyrektora i profesorów.

Pierwszy pochód odbył się pod przewodnictwem p. dyrektora Lubomęskiego na parcele, poświęcone doświadczeniu różnych zbóż nowych łącznie z doświadczeniami nawozowemi. Szanowny prelegent zwracał uwagę na to, że na pierwszem miejscu będzie zawsze staranna mechaniczna uprawa roli, a następnie zasilenie dobrym stajennym nawozem, który się potęguje przydatkiem stucznych nawozów podług potrzeby. Nam obecnym rolnikom nie bardzo wpadała w oko różnica przy stucznych nawozach dodanych do stajennego, bo liście i zdźbła prawie jednakie, ale może się okaża różnica później, a najpewniej dopiero przy zbiorze ziarna.

Winienem jeszcze dodać, że wśród parceli próbnych odznaczały się jęczmiona: hanacki i Imperial, które też szanowny dyrektor szczególnie polecał; następnie owies ciemno-brunatny (węgierski?). Pszenica przewódka w Dublanach od dawna aklimatyzowana, imponowała nam gęstością, bujnością, grubością zdźbeł i świeżością barwy, chociaż była mocno upośledzoną w obec koleżanek, posiano ją bowiem w konicznisku w 6. polu po nawozie.

Przy oględzinach narzędzi pod kierunkiem p. profesora Rylskiego uwagę członków zajęły pługi różnorodnej konstrukcyi, objaśniane jasno, zwięzle i nader przystępnie przez p. profesora, który uprzejmie dawał objaśnienia co do użycia każdego nietylko pługa, ale i innych narzędzi rolniczych, których zbiór znaczny i pouczający posiadają Dublany. Z pługów najbardziej się nam podobały pługi jedno i trzyskibowe Sack'a, a także ruchadełka.

Trzeci i bardzo animowany przegląd odbył się w krowiarni i jałowni nadobnie wychowanego i starannie utrzymywanego bydełka: Allgauerów i Auglerów. Przewodniczący w tym obchodzie pan zarządca folwarku wskazywał najlepiej dojące się krowy i zwracał uwagę obecnych na powierzchowne cechy, będące niewątpliwemi wskazówkami mleczności. Buhaj Algauer, kupiony na wystawie buda-peszteńskiej, bardzo udatny. W jednej sprawie nie mogliśmy się taki zgodzić z Dublanami, gdzie dozwolone dowolne ssanie cielętom przez 3 miesiące, gdy przeciętny hodowca może tylko 5 do 6 tygodni przyznać, bo go na więcej nie stać.

Uwagę włościan zwracano szczególnie na staranne produkowanie nawozu w stajni pod jałownikiem a także na gnojarni z zastosowaniem użycia torfu i gnojówki.

Najpóźniej udaliśmy się do pięknego ogrodu, ale tutaj z powodu spóźnionej bardzo pory tylko krótko mogliśmy zabawić.

Z uderzeniem godziny 3. po południu byliśmy zgromadzeni a o godzinie 7 trzeba było odjeżdzać, odjeżdzaliśmy zaś serdecznie dziękując panu Dyrektorowi i panom profesorom za uprzejmie i pouczające przyjęcie gości. Wszyscy wynieśliśmy to przekonanie, że zgromadzenie, w którem uczęstniczyliśmy, należało do najpożyteczniejszych i mamy nadzieję, że się jeszcze więcej razy powtórzą. *H. G.*

KÓŁKA ROLNICZE.

(Z Tygodnika rolniczego).

W dniach 19 i 20 czerwca b. r. odbyło się w Przemyślu piąte walne Zgromadzenie Kółek rolniczych, w którem wzięło udział stu kilkudziesięciu delegatów tychże Kółek z całego kraju, a między nimi około pięćdziesięciu włościan obu narodowości Zgromadzeniu przewodniczył, jak zwykle, prezes głównego zarządu p. Bolesław Augustynowicz, w otoczeniu biskupów obu obrządków, t. j. JE. ks. Soleckiego i JE. ks. Stupnickiego, oraz księcia Adama Sapiehy, księcia Adama Lubomirskiego, delegatów obu Towarzystw rolniczych krajowych, Towarzystwa oświaty ludowej, miejscowego starosty i burmistrza. Przy zagajeniu obrad przemawiali: Prezes Zgromadzenia, dr. Dworski jako burmistrz i gospodarz miasta, książę Sapieha i ks. biskup Solecki.

Odczytane sprawozdanie z czynności wykazało prawidłową i nader pożyteczną działalność Kółek rolniczych a sprawozdanie rachunkowe przedstawiło obraz gorliwej i umiejętnej gospodarki Zarządu głównego, składającego się

w połowie z członków mianowanych przez Wydział krajowy, Radę szkolną, Towarzystwo rolnicze, Towarzystwo wzajemnych ubezpieczeń od ognia i rozmaite instytucye; w drugiej zaś połowie z członków wybranych przez delegatów Kółek rolniczych.

W czasie obrad prowadzonych przez dwa dnie, zabierali włościanie głos tak w kwestyach ogólnych, jak i czysto rolniczych, a przemówienia ich odznaczały się należytem pojęciem przedmiotu, o którym była dyskusya, pragnieniem postępu praktycznego w rolnictwie, oraz zupełnem zaufaniem do Zarządu. Nie obeszło się wprawdzie bez lekkiego poruszenia kwestyi niechęci do Kółek rolniczych, objawionej rzekomo przez szlachtę i duchowieństwo pewnych okolic, samem już trzymaniem się ich na uboczu i niestaraniem się o zawiązywanie nowych Kółek; głosy te jednak wychodziły wyłącznie od inteligencyi i większych właścicieli ziemskich, włościanie zaś nie brali żadnego w tem udziału, a nawet poufnie wyrażali oburzenie swoje na jedno mniej taktowne odezwanie się.

W ogóle jednak harmonia była zupełna, traktowano poważnie kwestye ekonomiczne, urządzeń autonomicznych i kwestye czysto rolnicze, jak: urządzenie gnojarń, postępowanie z nawozem obornikowym, działanie nawozów sztucznych, a szczególnie mączki kościanej, której włościanie są wielkimi zwolennikami. Zwiedzanie Kółek rolniczych przez wysłanników Zarządu głównego i udzielanie przez nich pouczanie wydało już dobre skutki, wyrażono więc życzenie jak najczęstszego ponawiania tych odwiedzin. Wniosek o łączenin się obszarów dworskich i gmin wiejskich w jednę całość znalazł żywe poparcie u włościan, a uzasadniano go wspólną dolą i potrzebą zasilania rad gminnych ludźmi światłymi.

Jednocześnie z obradami Zgromadzenia odbywały się przez dwa dni próby narzędzi rolniczych, przeznaczonych przeważnie do użytku włościan, a sędziowie zebrani pod przewodnictwem p. Rylskiego, profesora z Dublan, pracowali gorliwie nad ocenieniem wartości tych narzędzi, których pewna ilość zakupioną została celem rozlosowania między reprezentowane na zjeździe tym Kółka rolnicze.

Po dokończonych obradach dnia drugiego popołudniu, zaprosił książę Adam Lubomirski, w imieniu przemyskiego Towarzystwa gosp., wszystkich delegatów i gości tego zjazdu na podwieczorek do lasku obok Przemyśla, gdzie wśród ożywionej rozmowy i przy muzyce wojskowej wnoszono rozmaite toasta, dające wyraz uczuciu zgody i miłości wzajemnej wszystkich stanów polskiej i ruskiej narodowości. Żaden ton fałszywy nie zakłócił wspólnej harmonii, a miła i w poważnych granicach trzymana zabawa zakończyła się rozdaniem nagród za narzędzia rolnicze i losowaniem zakupionych przedmiotów.

Wrażenie wyniesione ze zjazdu tego jest pod każdym względem bardzo podniosłe i pocieszające. Można było przekonać się naocznie, iż cel jaki miano przy zakładaniu Kółek rolniczych, nie został w niczem spaczony, lecz osiągnięto go w znacznej już mierze. chociaż w drobnym dopiero zakresie działania. Trzeba więc koniecznie, by do ciężkiej pracy, pojmowanej bardzo poważnie przez niezmordowanego Prezesa i Zarząd główny, przyłączyli się wszyscy ludzie dobrej woli duchowni i świeccy, księża, szlachta i nauczyciele, słowem wszyscy, którzy stykają się z ludem, i którym przyszłość narodu naszego nie jest obojętną. Towarzystwa rolnicze okręgowe łączyćby się powinny z Kółkami rolniczemi przez wzajemnych delegatów i w zarządach powiatowych, przez wyznaczenie z grona swego t. z. lustratorów celem pouczania włościan w rozmaitych sprawach rolniczych, przez wspólne zakładanie sklepików i sprowadzanie nasion i nawozów sztucznych; punktów styczności znaleźć się może bardzo wiele. Zużytkowanie takowych i wywieranie korzystnego wpływu na zakładanie i należyty rozwój Kółek rolniczych jest poniekąd obowiązkiem naszym. Poczuwaliśmy się zawsze do ofiar krwi i mienia, gdy potrzeba tego wymagała, należy więc pojąć jasno położenie obecne i nie szczędzić innej ofiary, zabiegów i pracy tam, gdzie chodzi o przysporzenie krajowi rozumiejących swoje zadanie pracowników około roli i dobra kraju.

Okólnik

do Szanownych Rad wszystkich Oddziałów c. k. Towarzystwa gospodarskiego galicyjskiego.

Komitet Towarzystwa gosp. galic. zwraca uwagę Szan: Oddziałów względnie pp. hodowców, iż jeszcze w roku 1882 przyznało Ministerstwo spraw wewnętrznych (w porozumieniu z Ministerstwami rolnictwa i handlu) na mocy rozporządzenia z dnia 26. września t. r. l. 14625 następujące **obniżenie** taryfy kolejowej przy transporcie bydła **do chowu** przeznaczonego. (wliczając już w to należytość manipulacyjną)

a., na **1·58 ct. w banknotach** od sztuki i kilometra, jeżeli waga sztuki (byka, krowy lub jałówki) 170 kilogramów przenosi

b., Na **0·78 ct.** od sztuki (cieląt,) których waga równa się 170 kilog. albo jest od niej niższą — wreszcie:

c., Na **0·26 ct.** od sztuki i kilometra przy transporcie owiec a to dla tych hodowców, którzy się wystawionym przez odnośne c. k. Starostwa **certyfikatem** wykażą.

Certyfikat ten, którego wzór rozesłało Namiestnictwo c. k. Starostwom przy okólniku z dnia 24 Listopada 1882 do l. 70243 zawierać winien:

a) Stacyę nadawczą i stacyę końcową.

b) Liczbę, rasę, wiek i rodzaj bydląt.

c) Miejsce przeznaczenia.

d) Imię i miejsce zamieszkania nadawcy, jakoteż adresata i dozorcy.

e) Pieczęć i podpis.

Co się do wiadomości Szan. Oddziałów podaje, z uprzejmą prośbą o **rozpowszechnienie** w kole interesowanych.

Z komitetu c. k. Towarzystwa gospodarskiego galic

Wce. Prezes: *Piotr Gross.*

Sekretarz: *J. Greliński.*

Wiadomości bieżące.

Bąki dokuczające koniom w lecie, jakoteż zwykłe muchy odpędza się tym sposobem, że przed wyruszeniem w pole naciera się konia pomiętem zielem piołunu albo krwawniku (*Achillea millefolium*). Także obmywanie wodą karbolową ma być bardzo skuteczne. Woda taka robi się, jeżeli w pół litrze wody rozpuści się 10 gramów czystego kwasu karbolowego. W Ameryce północnej, gdzie w niektórych okolicach bąki dokuczają koniom nadzwyczajnie, używają mieszaniny z części tranu rybiego z 1 częścią nafty, którą szczególnie uszy, chrapy, po pod brzuchem i na innych drażliwych częściach ciała nacierają.

Kury rasy „Houdan“. Rasa ta wyhodowaną została we Francyi i należy do najlepszych z pomiędzy obcych ras. Pierze mają czarne jednostajnie biało pstrokate, głowy ustrojone pięknym czubem. Na niekorzystne wpływy klimatyczne są podobnie wytrzymałe jak nasze krajowe kury, poki młode opasują się bardzo łatwo tak kurki jak kogutki, kapłony zaś dochodzą do ogromnych czasem rozmiarów. Kogut waży 4, często do 4·5 kg., kury zaś składają jaja niezmordowanie w ciepłym kurniku i przy stosownej karmie nawet w zimie; przecięciowa waga jaj bywa 85 gramów.

Czyszczenie flaszek. Flaszki, które nie są zanieczyszczone olejem, lub jakim tłuszczem, oczyszcza się ze zwykłego brudu (pyłu, osadu gliniastego i t. p.) bardzo łatwo następującym sposobem: kartofle tnie się na kostki tak wielkie, żeby się dały wsypać przez szyjkę do flaszki. Kostek tych daje się tyle, żeby zajęły około czwartą część flaszki i dolać nieco wody. Teraz wstrząsa się flaszką gwałtownie, zeby kawałki kartofel całe wnętrze wycierały, przyczem wszelki brud zabiorą, nie rysując oczywiście szkła. Jeżeli flaszka była z tłustości, wtedy użyć do mycia ług zagotowany z niegaszonem wapnem i odcedzony. Na butel 4 litrowy wystarczy kwaterka takiego ługu; w mieście można w tym samem celu użyć gryzącej sody. Jeżeli flaszka zanieczyszczona osadem wapiennym (białym) albo żelezistym (brunatnym), natenczas te osady rozpuszcza się kilkunastu kroplami kwasu solnego i wypłukuje następnie czystą wodą.

Bank rolniczy we Lwowie.

(Ulica Karola Ludwika l. 1).

Lwów, dnia 13. lipca 1888.

Tendencya handlowa mała, zbyt bardzo nieznaczny, ceny notują tylko nominalnie.

Popyt na celny owies, groch pastewny i jęczmień więce ożywiony.

Dziś notujemy za 100 kilogr. loco Lwów.

Pszenica gotowa	6·15	do	6·60
Żyto gotowe	4·40	„	4 70
Owies obroczny	4·60	„	5·10
Jęczmień	—·—	„	—·—
Rzepak	9·25	„	9·50
Groch	—·—	„	—·—
Wyka	—·—	„	—·—
Bobik	—·—	„	—·—
Hreczka	—·—	„	—·—
Kukurudza	—·—	„	—·—
Chmiel za 56 kilo	—·—	„	—·—
Koniczyna czerwona	—·—	„	—·—
„ biała	—·—	„	—·—
„ szwedzka	—·—	„	—·—
Spirytus za 10.000 lt. prct.zł. loco stacya kolei	31·—	„	32·—

Uwaga. Bank rolniczy przyjmuje zamówienia na maszyny rolnicze.

PRZECIĘTNE CENY

różnych produktów na targu lwowskim.

(Podług zapisków miejskiego urzędu targowego).

Gęsi karmione para	3·25	zł
Gołębi para	0·25	„
Jaj kopa	1·10	„
Indyk karmiony	5·00	„
Kapłony karmione para	3·00	„
Kaczek „ „	—	—
Kury „ „	1·60	„
Kurcząt większych para	0·80	„
„ miejszych para	0·50	„
Masło świeże osełkowe *kg.*	0.90	„
„ faskowe *kg.*	0·72	„
Mleko słodkie niezbierane litr	0·09	„
„ „ zbierane litr	0·04	„
„ kwaśne litr	0·05	„
Smalec wieprzowy biały *kg.*	0·70	„
Śmietanka słodka litr	0·40	„
Śmietana kwaśna	0·48	„
Ser osełkowy *kg.*	0.37	„
„ dzieżkowy *kg.*	0.24	„
„ szwajcarski *kg.*	0·87	„
Słonina *kg,*	—	—

OGŁOSZENIA.

Odpowiedzialny redaktor: *W. Tyniecki.* Nakładem Redakcyi.

Z drukarni „Dziennika Polskiego" pod zarządem Jana Mittiga.